

# Bret Brothers Mâcon-Chardonnay 2013 blanc sec (75 cl)

Prix du produit :

**102,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): BRET BROTHERS  
(Soufrandière)  
Millésime: 2013  
Appellation: Mâcon-Chardonnay  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
Format: 75cl  
Bettane + Desseauve: 15/20

Description du produit :

Cliquez pour lire la présentation des **Bret Brothers** et leur Domaine **La Soufrandière** en général.

**Guide Bettane et Desseauve 2016:** Issu de terres très calcaires. Vin tendu, salin, ciselé, la finale est tendre.

**Fourchette de dégustation:** 2015 à 2021

Présentation du climat et Fiche Technique rédigés par le domaine:

Les anciens du village de Chardonnay, situé non loin de Tournus, vous diront que leur village a donné son nom au fameux cépage bourguignon. Seule certitude, chardonnay vient du latin cardus qui signifie chardon, plante annuelle piquante aimant tout particulièrement les sols calcaires. Chardonnay est le village calcaire par excellence. Un magnifique vin, au bouquet explosif, gourmand, guidé par la tension naturelle du terroir. **2013, comme 2002, est déjà presque prêt à boire, sur le fruit.**

---

**Fiche technique :**

**Terroir :** 0,4 hectares de chardonnay âgés de 30 ans, situés sur un terroir argilo-calcaire/calcaire actif, exposé est, à une altitude de 250-300 m.

**Vinification & Elevage :** Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, levures indigènes, 10% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois, 90% en cuve inox.

**Description brève du produit :**

Enfin un vin signé "Bret Brothers" qu'on peut déguster jeune, dès 2015 ! Terroir très calcaire... Bouquet explosif !

Bettane Desseauve: 15/20